

- Reglamento sobre materias grasas para untar.
- Directiva sobre materiales en contacto con los alimentos.
- Comité de Representantes Permanentes.

5.4. COMITES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA CEE EN LOS QUE SE HA PARTICIPADO EN EL AÑO 1992

Los trabajos en curso se centran en grupos de legislación de productos alimenticios sobre alimentos dietéticos y de productos lácteos.

- *Alimentos dietéticos.* Se ha celebrado un total de 5 reuniones en Bruselas entre todas las materias que a continuación se relacionan.
 - *Directiva 92/52/CEE, de 18 de junio de 1992, sobre preparados para lactantes y preparados de continuación destinados a la exportación de países terceros.*

La adopción de esta Directiva, que fija las condiciones de composición y etiquetado que deben reunir los preparados para lactantes y de continuación para ser exportados a países terceros, no planteó ningún problema para el sector español. Las condiciones en cuanto a composición tienen la posibilidad de adoptar bien las exigidas por la Directiva 91/321/CEE o bien las del CODEX, y en cuanto al etiquetado, presentación y publicidad, deben reunir los mismos requisitos de los productos que se venden en el mercado interior.

- *Propuesta de Directiva de la Comisión sobre alimentos a base de cereales y alimentos infantiles.*

En esta propuesta se regulan las definiciones de los productos comprendidos en el ámbito de aplicación, así como sus características de composición y etiquetado.

Los problemas que se plantean son fundamentalmente de etiquetado, ya que la composición se basa en los informes emitidos por el Comité Científico para la Alimentación Humana. Los trabajos del grupo van avanzados y podría llegarse a un acuerdo en la próxima reunión.

- *Propuesta de Directiva de la Comisión sobre alimentos para control de peso.*

Esta propuesta regula los alimentos de régimen que pueden sustituir una o varias comidas diarias, estableciendo la composición y etiquetado específico para hacer un correcto uso de los mismos.

- *Propuesta de Directiva de la Comisión sobre alimentos pobres en sal.*

Regula la cantidad de sal que pueden llevar los alimentos en los que la sal se ha reducido o eliminado y que están destinados a regímenes especiales, así como los sustitutivos de la sal y las sustancias que se pueden utilizar para efectuar esta sustitución.

- *Propuesta de Directiva de la Comisión sobre alimentos complementarios (integradores de régimen)*

Esta propuesta está en fase consultiva y se prevé que su estudio será lento, ya que es muy compleja, contempla unos productos que están en el límite entre alimentos y medicamentos, tales como complejos de vitaminas y minerales, infusiones de hierbas medicinales y alimentos enriquecidos con vitaminas y minerales.

- *Propuesta de modificación de la Directiva 91/321/CEE, de 14 de mayo de 1991, sobre preparados para lactantes y preparados de continuación.*

Esta modificación pretende ampliar el ámbito de aplicación de la citada Directiva a la «Hidrolizados de proteínas» e incluir los «nucleótidos» entre los nutrientes que pueden añadirse a estos productos.

En líneas generales, la situación de todas estas propuestas está paralizada, ya que desde el mes de junio de 1992 no se ha convocado ninguna reunión.

- *Reglamento del Consejo sobre normas de comercialización para materias grasas lácteas y no lácteas y sus mezclas.*

Esta propuesta se estudia en el grupo de trabajo de «Productos lácteos», se han celebrado 5 reuniones este año y, aunque resulta muy difícil llegar a un acuerdo en las denominaciones de los productos que comprende (mantequillas, margarinas y mezclas), la Comisión tiene interés en finalizar su estudio próximamente. No obstante, aún no hay acuerdo definitivo en los puntos fundamentales.

5.5. Grupos especiales constituidos para analizar, en base a la Directiva 83/189/CEE, proyectos de reglamentaciones, previamente a su aprobación en otros Estados miembros de la CEE y la EFTA

Según la mencionada Directiva, es necesaria la comunicación de proyectos de reglamentación de los

productos alimenticios entre la Comisión y los Estados miembros, al objeto de conocer si los requisitos que se establecen en la normativa nacional pueden exceder o ir en contra de las Disposiciones comunitarias o, en su ausencia, de las disposiciones de otros Estados miembros y, en consecuencia, producir trabas a la libre circulación de productos en el comercio intracomunitario.

A estos efectos se han estudiado los siguientes proyectos:

Materias	Países
Materiales y objetos a base de elastómeros de silicona en contacto con artículos, bebidas y productos alimenticios	Francia
Fabricación y comercialización de carne preparada	Bélgica
Preparados a base de foie-gras	Francia
Empleo de sustancias aromatizantes idénticas a las naturales en las margarinas	Francia
Aflatoxinas en los frutos secos, productos con frutos secos, higos secos y productos con higos secos	Reino Unido
Utilización de alegaciones relativas al contenido rebajado o bajo en energía de los productos alimenticios	Bélgica
Modificaciones al Código Alimentario Griego	Grecia
Antioxidantes en alimentos	Reino Unido
Criterios microbiológicos que deben satisfacer ciertos productos alimenticios de origen animal	Francia
Contenidos máximos de productos fitosanitarios	Alemania
Productos de panadería	Italia
Bebidas sin alcohol con contenido en zumo de frutas	Grecia
Normas de higiene y marcado de fechas en envases de yogur y productos similares	Francia
Producción, comercialización y consumo de yogur y leche fermentada	Portugal
Clasificación del pescado según su grado de frescura	Finlandia
Pescados y productos a base de pescado	Finlandia
Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con artículos, productos y bebidas para la alimentación humana o animal	Francia
Papel y cartón destinados a entrar en contacto con los alimentos	Finlandia
Contenido de nitratos en las verduras	Holanda
Contenido máximo en residuos de pesticidas en cereales para consumo humano	Francia
Contenido máximo de productos fitosanitarios	Alemania
Empleo de sustancias aromatizantes en leche fermentada, yogur y queso blanco	Francia
Aguas envasadas	Grecia
Diversos tipos de cerveza	Italia
Productos vegetales sometidos a tratamiento térmico	Francia
Reglas de higiene para vegetales para ser consumidos crudos	Francia

Materias	Países
Productos proteínicos (albuminoides)	Holanda
Productos albuminoides de soja	Holanda
Productos proteínicos del trigo	Holanda
Etiquetado de productos alimenticios	Austria
Empleo de betaciclodextrina como auxiliar tecnológico para la extracción del colesterol en la mantequilla	Francia
Empleo de diversas sustancias para la preparación, coloración y conservación del cuajo	Francia
Pesticidas en productos de origen vegetal	Finlandia
Disciplina higiénica de producción y venta de productos alimenticios y bebidas	Italia
Capacidades de envases de leche de consumo	Holanda
Sidras sin alcohol	Holanda
Etiquetado	Reino Unido
Productos lácteos	Dinamarca
Dinoflagelados tóxicos alienígenas	Holanda
Pastas frescas y pastas rellenas	Grecia
Auxiliares tecnológicos en pastelería	Francia
Sucedáneos de leche y productos lácteos	Austria
Inspección y marcado de huevos de corral	Holanda
Aditivos alimentarios	Portugal
Policlorobifenilos en alimentos	Holanda
Categorías de las mitades de cerdo	Austria
Normas higiénico-sanitarias relativas a la preparación en atmósfera modificada de determinados productos alimenticios	Italia
Regulación higiénica de embalajes, recipientes y utensilios en contacto con sustancias alimentarias	Italia
Productos alimenticios	Bélgica
Productos alimenticios	Luxemburgo
Productos alimenticios	Holanda
Claúsula de reconocimiento mutuo para productos alimenticios	Alemania
Empleo de preparaciones enzimáticas en productos alimenticios	Francia
Productos destinados a personas con trastornos en el metabolismo de la glucosa	Holanda
Límites admisibles de microbios en sustancias alimenticias perecederas	Italia
Productos proteicos fúngicos	Holanda
Pan de centeno	Holanda
Etiquetado de bebidas bajas en alcohol	Reino Unido
Mantequilla y productos derivados	Bélgica
Fabricación y comercialización de la margarina y grasas comestibles	Bélgica

5.6. Subcomisión delegada de la CIOA

Esta Subcomisión se encarga de informar, por un lado, todas las consultas que se plantean, fundamentalmente por los sectores industriales y organismos de las Administraciones Públicas, sobre interpretación de la legislación alimentaria y, por otro lado, los proyectos de las disposiciones tanto las elaboradas

como consecuencia de la necesaria armonización de nuestra legislación a la comunitaria, como las de derecho interno. Se han celebrado un total de 3 reuniones.

5.7. Pleno de la CIOA

El Pleno ha celebrado 3 reuniones durante el año 1992, en las que se han informado un total de 20 proyectos de disposiciones, de los cuales 17 corresponden a armonización comunitaria y 3 son de derecho interno, según se especifica en los apartados 5.1.1 y 5.1.2 de este capítulo.

VIII.6 PLAN NACIONAL DE PROMOCION DE LA NORMALIZACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

6.1. Consideraciones iniciales

El sector español de frutas y hortalizas frescas representa la cuarta parte de la producción final agraria y ocupa el primer puesto de nuestras exportaciones agroalimentarias, con una participación del 40% del valor total. La demanda de estos productos en España registra unos niveles muy superiores a la media de la CEE, con 70 kg/persona/año de hortalizas, 105 kg/persona/año de frutas y 47 kg/persona/año de patatas.

Las previsiones de consumo a corto y medio plazo son favorables por la mayor importancia que el consumidor concede a estos productos en la dieta alimentaria. Su tasa de crecimiento depende del grado de eficacia alcanzado en la atención a los deseos del consumidor, en aspectos como presentación de los productos, calidad, frescura, gama diversificada, todos ellos estrictamente ligados a la normalización.

En España, la normalización de los productos hortofrutícolas con destino al mercado nacional ha sido, hasta ahora, realmente deficiente, a diferencia de lo que sucede cuando estos mismos productos se dirigen a otros mercados en los que la normalización es plena. Ello se debe a diversas causas, tales como la falta de costumbre en normalizar, el desconocimiento por un importante número de operadores de la normativa vigente, la ausencia de un control administrativo eficaz, la facilidad en la comercialización de productos sin normalizar o la descoordinación por parte de los diversos servicios competentes.

Al margen de la exigencia legal, más intensa sobre todo con la entrada en vigor del mercado único europeo y del Reglamento comunitario de control para esta clase de productos, existen razones de tipo económico y social que justifican la dedicación de una atención prioritaria a la normalización. La escasa transparencia y competitividad del mercado nacional por ausencia de normalización favorece el aumento de las importaciones de frutas y hortalizas, todas ellas normalizadas, hasta tal punto que en sólo seis años se ha multiplicado su cifra por siete.

Desde el punto de vista social, la falta de información del consumidor sobre la norma de calidad restringe su capacidad de elección al tener dificultad para establecer comparaciones que le permitan ajustar su presupuesto a la compra efectuada.

Para superar estas circunstancias negativas o, al menos, reducir su impacto, se ha considerado conveniente poner en marcha el Plan de Promoción de la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas.

Este apartado del capítulo VIII recoge las actuaciones de diverso carácter desarrolladas en relación al Plan de Promoción de la normalización de frutas y hortalizas.

En este conjunto global de actuaciones se incluyen tanto aquellas que se han llevado a cabo con posterioridad al lanzamiento de dicho Plan, que puede situarse a mediados del mes de octubre de 1992 con su presentación a los medios de prensa en el Departamento, como otras preliminares cuya realización fue necesaria y determinante para la puesta en marcha del Plan.

6.2. Actuaciones preliminares

6.2.1. Confección y edición de material didáctico

A partir del 1 de enero de 1990, teniendo en cuenta lo previsto en el acta de adhesión de España a la CEE, es aplicable a España la normativa vigente en materia de normas de calidad de frutas y hortalizas frescas con destino al consumo final.

Como consecuencia de lo anterior, todo el material didáctico e informativo publicado por el Departamento sobre las normas de calidad de los productos hortofrutícolas, constituido por folletos explicativos, trípticos y el manual existente, quedaba obsoleto, imponiéndose la necesidad de actualizarlo adaptándolo a la normativa comunitaria.